



1998 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Der Kultwein aus Chile

Descrizione del vino:

Zeigt eine fantastische Balance und viel expressive Frucht. Für Weinliebhaber und Weinsammler ein Muss.

Nota di degustazione:

Schwarz-violette Farbe. Gewaltig eindrucksvolles und fast zu Kopf steigendes Pflaumen- und Brombeerenbouquet, Nelkentöne, dunkle Rosen. Eine kompakte, unerhört intensive Würze liegt im Bouquet. Traumhafter, reifer Gaumen, wiederum reife vom Cabernet Sauvignon geprägte Aromen, Heidelbeeren, Brombeere und schwarzes Cassis im unendlichen, lange nachklingenden Finale. Weltklasse.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Vallée Centrale

Produttore:

Almaviva

Valutazioni:

WeinWisser 18/20

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0111798

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Origine:	Cile
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.